

2026

MARIATRIFULCA

**Menús exclusivos para
grupos y eventos**

CAPACIDAD TERRAZA | MIRADOR

Sentado en mesa: 50 comensales

Tipo cóctel: 60 comensales

- GRUPOS TIPO CÓCTEL: MÍNIMO 30 PERSONAS
- GRUPOS EN MESA: MÍNIMO 25 PERSONAS



CAPACIDAD SALÓN TAGUA

Sentado en mesa imperial: 30 comensales

Tipo cóctel: 40 comensales

- EL MÍNIMO PARA GRUPOS EN ESTE ESPACIO ES DE 20 PERSONAS



CAPACIDAD CLUB TRIFULCA

Sentado en mesa: 30 comensales

Tipo cóctel: 50 comensales

- EL MÍNIMO PARA GRUPOS EN ESTE ESPACIO ES DE 20 PERSONAS



MIENÚS EN MESA

MENÚ PARA EVENTOS





MENÚ 1



63€ IVA
INCLUIDO

ENTRANTES

(A COMPARTIR ENTRE 4 COMENSALES)

TOMATE DE VERDAD CON VINAGRETA DE LECHUGA ALIÑADA Y AOVE TEMPRANO

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO "LAZO"

DUO DE TARTAR DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA "GADIRA"

MERLUZA CAMARONERA

PLATO PRINCIPAL (INDIVIDUAL)

PLUMA IBÉRICA EN SALSA DE MANTEQUILLA E HIERBAS

POSTRE

TORRIJA CARAMELIZADA DE BRIOCHE CON HELADO DE LECHE MERENGADA

BEBIDAS

VINO BLANCO, VINO TINTO, CROFT TWIST FINO SPRITZ, CERVEZA ORIGEN,
REFRESCOS Y AGUA MINERAL



- Bebida incluida comienza desde la llegada del 100 % de los comensales y finaliza con el servicio del postre



MENÚ 2



69€ IVA
INCLUIDO

ENTRANTES

(A COMPARTIR ENTRE 4 COMENSALES)

MATRIMONIO DE ANCHOA Y BOQUERÓN, PIMIENTO DEL PIQUILLO Y SALMOREJO

ENSALADILLA TRADICIONAL DE ATÚN ROJO

TORRIJA TEMPLADA DE FRUTOS ROJOS Y FOIE

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO "LAZO"

VIEIRA GRATINADA AL JOSPER CON MUSELINA DE PALO CORTAO

PLATO PRINCIPAL

INDIVIDUAL A ELEGIR. Comunicar 5 días antes del evento.

SOLOMILLO DE ATÚN ROJO "ROSSINI" CON PRALINÉ DE BONIATO

SOLOMILLO DE VACA FINLANDESA CON CREMA DE PATATA

POSTRE

TARTA DE QUESO CREMOSA AL HORNO TRUFADA

BEBIDAS

VINO BLANCO, VINO TINTO, CROFT TWIST FINO SPRITZ,
CERVEZA ORIGEN, REFRESCOS Y AGUA MINERAL



- Bebida incluida comienza desde la llegada del 100 % de los comensales y finaliza con el servicio del postre



MENÚ 3



79€ IVA
INCLUIDO

ENTRANTES

(A COMPARTIR ENTRE 4 COMENSALES)

CARPACCIO DE PICAÑA MADURADA CON BRICK DE HUEVO

ENSALADILLA TRADICIONAL DE ATÚN ROJO

CROQUETAS CREMOSAS DE GAMBAS ROJAS

CARABINEROS CON PATATAS Y HUEVOS FRITOS

PRIMER PLATO (INDIVIDUAL)

CORVINA A LA BILBAÍNA

SEGUNDO PLATO (INDIVIDUAL)

SOLOMILLO DE VACA FINLANDESA

POSTRE

TARTA DE QUESO CREMOSA AL HORNO TRUFADA

BEBIDAS

VINO BLANCO, VINO TINTO, CROFT TWIST FINO SPRITZ,
CERVEZA ORIGEN, REFRESCOS Y AGUA MINERAL



- Bebida incluida comienza desde la llegada del 100 % de los comensales y finaliza con el servicio del postre



MENÚ 4



**100€ IVA
INCLUIDO**

LOS PLATOS DEL MENÚ COMPLETO SE SIRVEN DE
FORMA INDIVIDUAL

ENTRANTES

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 100% LAZO CORTADO A CUCHILLO DE 48 MESES,
ACOMPAÑADO DE UN MOLLETITO CALENTITO CON AOVE.

GILDA ESPECIAL DE ATÚN ROJO, NUESTRA VERSIÓN DE ESTE CLÁSICO

CARPACCIO DE PICAÑA MADURADA LAMINADA CON BRICK DE HUEVO

TORRIJA TEMPLADA DE FRUTOS ROJOS Y FOIE

PRIMER PLATO

CARABINERO DE HUELVA AL JOSPER CON HOLANDESA

SEGUNDO PLATO

SOLOMILLO DE ATÚN ROJO "ROSSINI" CON SALSA DE JUGO DE SU ESPINAZO,
ESCALOPE DE FOIE Y CREMA DE CALABAZA

PRINCIPAL

ARROZ CON CARABINEROS

POSTRE

TORRIJA CARAMELIZADA DE BRIOCHE CON HELADO DE LECHE MERENGADA

BODEGA

ESPUMOSO - ANDRE DE LORME BLANC DE BLANC, SEMIDULCE -
ENTREMARES, BLANCO: COVA BALADAL, TINTO RIBERA - NOBBIS,
TINTO RIOJA - FINCA LA ORACIÓN, CROFT TWIST FINO SPRITZ,
CERVEZA ORIGEN, REFRESCOS Y AGUA MINERAL



- Bebida incluida comienza desde la llegada del 100 % de los comensales y finaliza con el servicio del postre



MENÚ VEGETARIANO



58€ IVA
INCLUIDO

ENTRANTES

TOMATE DE VERDAD CON VINAGRETA DE LECHUGA ALIÑADA Y AOVE TEMPRANO

ENSALADILLA TRADICIONAL CON TARTAR DE TOMATE SECO Y PIPARRA

ALCACHOFA SOBRE CREMA DE PARMESANO Y HUEVO A BAJA TEMPERATURA

PLATO PRINCIPAL

ARROZ CREMOSO CON VERDURAS DE TEMPORADA

POSTRE

TARTA DE QUESO TRUFADO HORNEADA

BEBIDAS

VINO BLANCO, VINO TINTO, CROFT TWIST FINO SPRITZ, CERVEZA ORIGEN,
REFRESCOS Y AGUA MINERAL



- Bebida incluida comienza desde la llegada del 100 % de los comensales y finaliza con el servicio del postre

TIPO CÓCTEL

MENÚ PARA EVENTOS





MENÚ I

APERITIVOS FRÍOS

GILDA MATRIMONIO DE ANCHOA Y BOQUERÓN
ENSALADILLA TRADICIONAL CON VENTRÉSCA DE ATÚN
STEAK TARTAR CON YEMA CURADA SOBRE REGAÑÁ
BOMBÓN DE FOIE Y FRUTOS ROJOS

APERITIVOS CALIENTES

CROQUETA DE JAMÓN
GAMBA GABARDINA CON SALSA PICANTE
MINI TORTILLA CON CEBOLLA CARAMELIZADA
CREMOSO DE HUEVO FRITO CON JAMÓN IBÉRICO

PARA FINALIZAR

MOLLETITO DE PLUMA IBÉRICA CON SALSA DE MANTEQUILLA
MINI CANELÓN DE POLLO PICANTÓN ASADO

POSTRE

SELECCIÓN DE POSTRES DE MARIA TRIFULCA

BEBIDAS

VINO BLANCO, VINO TINTO, CROFT TWIST FINO SPRITZ,
CERVEZA ORIGEN, REFRESCOS Y AGUA MINERAL



63€ IVA
INCLUIDO



- Bebida incluida comienza desde la llegada del 100 % de los comensales y finaliza con el servicio del postre



MENÚ 2



74€ IVA
INCLUIDO

APERITIVOS FRÍOS

GILDA MATRIMONIO DE ANCHOA Y BOQUERÓN

ANCHOA IMPERIAL CON MANTEQUILLA EN LÁMINA FINA DE PAN

ENSALADILLA TRADICIONAL CON JAMÓN IBÉRICO

BOMBÓN DE FOIE Y FRUTOS ROJOS

SALMÓN AHUMADO CON CREME FRAICHE Y ENELDO

GOFRE CON TARTAR DE ATÚN Y MAYONESA DE BEREJENA ASADA

APERITIVOS CALIENTES

CROQUETA DE CHULETÓN

BIKINI DE STEAK TARTAR TRUFADO

GAMBA GABARDINA CON SALSA PICANTE

MINI TORTILLA CON CEBOLLA CARAMELIZADA

MINI CACHOPO CON SALSA DE CABRALES

PARA FINALIZAR

HUEVOS ROTOS CON GAMBAS AL AJILLO

MOLLETITO DE PLUMA IBÉRICA CON SALSA DE MANTEQUILLA

MINI CANELÓN DE POLLO PICANTÓN ASADO

POSTRE

SELECCIÓN DE POSTRES DE MARIA TRIFULCA

BEBIDAS

VINO BLANCO, VINO TINTO, CROFT TWIST FINO SPRITZ,
CERVEZA ORIGEN, REFRESCOS Y AGUA MINERAL



- Bebida incluida comienza desde la llegada del 100 % de los comensales y finaliza con el servicio del postre



MENÚ VEGANO



55€ IVA
INCLUIDO

APERITIVOS FRÍOS

ENSALADILLA TRADICIONAL CON TARTAR DE TOMATE SECO Y PIPARRA

TARTAR DE PIMIENTOS DEL PIQUILLO SOBRE REGAÑA

PAPAS ALIÑÁS ESTILO SANLUQUEÑO

AGUACATE SOASADO CON PIPIRRANA DE MANZANA VERDE

APERITIVOS CALIENTES

ALCACHOFAS FRITAS, CREMA DE PARMESANO

CROQUETAS DE VERDURAS

MINI TORTILLA CON CEBOLLA CARAMELIZADA

VERDURAS EN TEMPURA CON SALSA ROMESCU

PARA FINALIZAR

CAPONATA DE VERDURAS DE TEMPORADA

CAZUELA DE HABITAS BABY ESTOFADAS

POSTRE

SELECCIÓN DE POSTRES DE MARIA TRIFULCA

BEBIDAS

VINO BLANCO, VINO TINTO, CROFT TWIST FINO SPRITZ,
CERVEZA ORIGEN, REFRESCOS Y AGUA MINERAL



- Bebida incluida comienza desde la llegada del 100 % de los comensales y finaliza con el servicio del postre



VINOS



INCLUIDOS EN EL MENÚ:

ESPUMOSO: GRIMAU

SEMIDULCE: AGUADULCE

BLANCO: PALOMO COJO

TINTO RIBERA: LA DUERA

TINTO RIOJA: SIERRA CANTABRIA

SELECCIÓN DEL SUMILLER:

PRECIO EXTRA: 25€ POR PERSONA

ESPUMOSO: ANDRE DE LORME BLANC DE BLANC

SEMIDULCE: ENTREMARES

BLANCO: PERRO VERDE

TINTO RIBERA: NOBBIS

TINTO RIOJA: FINCA LA ORACIÓN

EXTRAS

CORTADOR DE JAMÓN A LA VISTA

Jamón Ibérico 100% bellota D.O. jabugo “Lazo”
Loncheado a cuchillo por maestro cortador
Pieza: 600 € + IVA
Cortador profesional: 120€ + IVA

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 100 % LAZO SELECCIÓN ESPECIAL

Precio por persona: 7€ IVA INCL.

LOMITO DE PRESA IBÉRICO DE BELLOTA 100% “LAZO”

Precio por persona: 6€ IVA INCL.

QUESOS NACIONALES E INTERNACIONALES

Tabla de quesos, un recorrido por la geografía andaluza a través de sus quesos. Olavidia cremoso / Payoyo / Gran Resv. oveja / Bosqueño cabra en oloroso / Queso oveja trufado.

Precio por persona: 6,5€ IVA INCL.

OSTRAS SPECIALE LILE D´OLÉRON Nº 2

Precio por persona: 5,60€ IVA INCL.

GAMBAS O LANGOSTINOS COCIDOS O A LA PLANCHA

Precio por persona: 9€ IVA INCL.

WELCOME DRINK

Servicio de bebidas previas al horario fijado del evento.
Incluye: Vino blanco, vino tinto, cerveza Origen, Croft Twist fino spritz, refrescos y agua mineral.
Precio: 8€+IVA/pax (duración 30 min.)

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Incluye: 2 mini aperitivos* + Vino blanco, vino tinto, cerveza Origen, Croft Twist fino spritz, refrescos y agua mineral.

Precio por persona: 10€+IVA/pax (duración 30 min.)

MINUTA PERSONALIZADA

Diseño y preparación de minuta personalizada para el evento, adaptada a la imagen y estilo del cliente, incluyendo el menú definitivo.

Precio: 1,50€/unidad IVA INCL.

DECORACIÓN FLORAL ESENCIAL

Composición con mini jarrones y flores de temporada (según existencias) distribuidos por las mesas, creando un ambiente cálido, acogedor y elegante, con un toque natural y delicado.

Precio: 100€ IVA INCL.

DECORACIÓN FLORAL PREMIUM

Propuesta floral más protagonista y sofisticada, con centros de mayor volumen y altura, combinaciones de flores de temporada y verdes seleccionados, y una puesta en escena más impactante que viste el espacio y eleva la experiencia.

Precio: 350€ IVA INCL.

*Stick de ibéricos y Panipuri de empanada gallega



CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

ESTE DOSSIER NO TIENE CARACTER DE RESERVA

• RESERVA

La reserva de los espacios/servicios quedará realizada con la confirmación por escrito por parte del cliente y la notificación de recibo por parte del establecimiento.

LA RESERVA SE HARÁ válida con un **depósito del 20%** del total del servicio, el cual se descontará del pago de la factura final.

El **pago total de los servicios** deberá ser abonado al 100%, 7 días laborables antes de la fecha del evento.

El cliente debe notificar con un máximo de 7 DÍAS PREVIOS al evento el número de ASISTENTES.

En caso de que el número de asistentes fuese superior al facilitado, el día del evento se facturará el número real de comensales.

En caso de que este número disminuya, no se realizará devolución alguna.

• ELECCIÓN DE MENÚ Y SERVICIO

El **menú** ha de **confirmarse** en el **momento de la reserva**. En menús con plato principal a elegir, la selección de cada comensal deberá comunicarse con 72 h de antelación. Las adaptaciones por alergias o intolerancias deberán notificarse con 48 h de antelación.

Los menús pueden sufrir modificaciones por cambios de carta o temporada. Tarifas válidas únicamente para las fechas indicadas. Menús conformes al RD 1420/2006 (anisakis).

Las **bebidas** incluidas son **ilimitadas** y se servirán desde la llegada de todos los comensales hasta que se sirva el postre. Las consumiciones previas al comienzo del servicio, no están incluidas. Café no incluido en menú.

La duración del servicio es de 1,5 horas, con 15 minutos de cortesía sobre la hora fijada de comienzo. No se admitirán cambios en la distribución de mesas una vez iniciado el servicio.

Precios con IVA incluido.



POLÍTICA DE CANCELACIÓN

ESTE DOSSIER NO TIENE CARACTER DE RESERVA

En caso de que, por **climatología adversa**, lluvia o causa mayor, no sea posible la realización del evento en las condiciones óptimas, se procederá a realizar una reubicación de la fecha o del espacio bajo consulta con el cliente.

Si no fuese posible la reubicación de la fecha o espacio, se procederá a la cancelación y devolución íntegra del importe abonado hasta el momento.

La **cancelación** por **parte del cliente**, hasta 7 días antes del evento, conllevará la pérdida del 20% del depósito.

Si la cancelación sucediera dentro de las 72h previas al evento, se devolverá el 50%. Pasadas esas 72h, no se admite devolución en concepto de indemnización.

Con respecto a la **reducción de comensales**, en caso de que se comunique con un máximo de 48h de antelación al evento, se realizará la devolución de los menús cancelados (siempre y cuando este número no supere el 10% del total de asistentes).

Fuera de ese plazo, no se realizará reembolso ni se servirán los menús de los comensales ausentados.

En caso de **modificación de la fecha bloqueada**, debe ser comunicado con un plazo de 15 días de antelación y el cambio se aplicará siempre y cuando exista la posibilidad por disponibilidad.



CONTACTA CON NOSOTROS

eventos@factoriaserendipia.com

MARIATRIFULCA

